This Page Is Inserted by IFW Operations and is not a part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning documents will not correct images, please do not report the images to the Image Problem Mailbox.

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11) Publication number: 60054321 A

(43) Date of publication of application: 28.03.85

(51) Int. CI

A61K 31/715 A23L 1/307 //(A61K 31/715 , A61K 31:375)

(21) Application number: 58161240

(22) Date of filing: 01.09.83

(71) Applicant

CHIYODA YAKUHIN KK

(72) Inventor:

NARASAKI AKIYOSHI

(54) PHARMACEUTICAL FOR HEALTH FOOD, CONTAINING GLUCOMANNAN AND VITAMIN C HAVING STABLE VISCOSITY

(57) Abstract:

PURPOSE: The titled pharmaceutical for health food, containing glucomannan and vitamin C as main constituents and further weak reductive substance added thereto, and having a high stability of vitamin C content without reducing the viscosity in the digestive tracts.

CONSTITUTION: A pharmaceutical for health food containing glucomannan and vitamin C as main constituents and further a weak reductive substance,

e.g. sodium sulfite, cystenine or glutathione added thereto. The glucomannan and vitamin C are highly evaluated from the nutritional and medical viewpoints, but the coexistence of the glucomannan and vitamin C from the nutritional standpoint is capable of reducing the viscosity of an aqueous solution successively and eliminating the effect of the glucomannan which delays the transfer rate of taken food from the stomach to the duodenum at the same time. The addition of the above-mentioned weak reductive substance prevents the reduction in viscosity in the digestive tracts and stabilizes the vitamin C content.

COPYRIGHT: (C)1985, JPO&Japio

19 日本国特許庁(JP)

①特許出願公開

⑩ 公 開 特 許 公 報 (A) 昭60-54321

@Int.Cl.1

識別記号

庁内整理番号

❸公開 昭和60年(1985)3月28日

A 61 K 31/715 A 23 L 1/307 //(A 61 K 31/715 31:375)

6664-4C 7110-4B

7330-4C 審査請求 未請求 発明の数 1 (全**3**頁)

❷発明の名称

粘度の安定なグルコマンナンとビタミンCの健康食品用製剤

②特 願 昭58-161240

29出 願 昭58(1983)9月1日

②発明者

奈良崎 晶美

守口市大久保町1丁目1番地

⑪出 願 人 チョダ薬品株式会社

摂津市東一津屋9番16号

砂代 理 人 弁理士 糟 谷 安

明細苷

/ 発明の名称

粘度の安定なグルコマンナンとピタミン C の健康食品用製剤

2 特許請求の範囲

- 1. グルコマンナンとビタミン C を主成分とし、これに弱選元性物質を添加してなる健康食品用製剤。
- 2. 弱環元性物質が無機性では亜硫酸ソーダないし亜硝酸ソーダと同程度の酸化還元電位であり、有機性ではシステインないレグルタチオンと同程度の酸化還元配位を有する物質である特許請求の範囲第1項配般の健康食品用製剤。
- 3. 両主成分の合計量に対し L システイン塩酸塩を 0.7~11 重量 の割合で添加した特許調求の範囲第1項記載の健康食品用製剤。
- 4. 両主成分の合計量に対し亜硫酸ソーダ(Na₂SO₃・7H₂O)を 0.05~2.0重置 6の割合で 添加した特許請求の範囲第1項記載の健康食品用

製剤。

3 発明の詳細な説明

本発明は主成分の一として選んだグリコマンナンのヒトの消化管中における粘度が低下せず、同時に他の主成分として選んだビタミンCの含量も安定である健康食品用ないしは医薬用の製剤に関するものである。更に詳しくは、本発明は主成分グルコマンナンとビタミンCの合剤に亜硝酸ソーダ、亜硫酸ソーダあるいはLーンステイン等の弱避元性物質を一定割合に添加してなる製剤を提供することに関するものである。

最近の栄養学の教えるところによれば、食物機能には水に溶けにくいもの、例えば野菜、穀物、海藻類の繊維であるリグニン、へミセルロース、セルロース等と水に溶けやすいもの、例えば樹木のゴム、果物、砂糖大根等に含まれているペクチンやコンニャクイモの成分であるグルコマンナン等があるとされている。そして、後者の繊維、特にグルコマンナンは環状構造のグルコースとマン

(2)

ノースとが長銷状に結合した構造を有して吸水、 膨稠性が高く、かつ水を吸って粘性を増す性質が あり、このために同時期に摂取した他の食物を包 摂することにより何から十二指腸への移行する速 度を遅らせて、これらの食物が主に小腸上部から 栄養として吸収されて血糖を上昇させることを調 節する機能を有して糖尿病患者用の好適な食品で あることが唱えられている。しかも、グルコマン ナン自体は人間の消化酵素では分解されず、その ままの形で腸膜を刺放して便通をよくする作用が あるといわれている。

一方、ビタミンC すなわち L ー アスコルビン酸は糖代謝に関与するビタミンとして栄養学的ないしは医学的に高い評価を得ていることは周知の通りであって、今更説明を要しないところである。

それで、健康食品の営業的立場からはグルコマンナンとピタミンCを一緒にした製品が当然に考えられるところであるが、この両成分を共存させた水溶液の粘度が順次低下するという現象が起こることが知られている。この事実はグルコマンナ

(3)

注) 上表の数字×200が cps (センチポアズ) 値であり、値が大きい程粘度が高い。

すなわち、Lーアスコルビン酸と共存することによりグルコマンナンの粘度は約70多減少する ことが示された。

ンとビタミンCの合剤を摂取した場合に消化液の 粘度が低下し、同時に摂取した食物の胃から十二 指腸への移行速度を遅延させるというグルコマン ナンの健康食品としての効果を失効させ、商品と しての価値を失わさせることを意味する。

との事実は下記の実験 | によっても証明される.

実験例「

1.000ml 溶出試験用ビーカーにグルコマンナン (以下GMで表わす) 3.709とLーアスコルビン酸 (以下AsAで表わす) 455 Wおよび水500mlをとり、底につかないように30分間ゆっくりかきまぜた後に25℃で6時間静置し、ブルックフィールト型粘度計で粘度を測定した。対照としてグルコマンナン3.709を同様に処理したものについて粘度を測定した。

結果

	1回目	2回目	3回目
G M + As A	1 9. 5	1 8. 0	1 8. 5
С М.	7 0. 5	7 1. 5	6 6. 5

(4)

ン塩酸塩を用いるととが特に望ましい。

以下に本発明の効果を示す実験例をあげる:

実験例 [

1.000ml溶出試験用ビーカーにグルコマンナン (GM) 3.709およびLーアスコルビン酸 (AsA) 4.55 mと水 5.00mlをとり、これに下記量の亜硫酸ソーダ (Na28O3・7H2O)を添加し、各々を3.0分間ゆっくりとかきまぜ、2.5°C、6時間静置したものにつきブルックフィールド型粘度計で粘度を測定した。対照は同様に処理したGM.3.709単品についての値である。

なお、一般に粘度の測定は微妙でその都度値が 動く可能性があるので、同一条件で各々につき 3 回ずつ測定を行い、平均値を配した。

結果

Na2803·71120	7 0.9	3 0.0	1 6.1	7.0	6.0	5.0
GM. + As A 3.709 4559	7 7.5	7 1.5	72.0	7 4.5	7 1.0	7 0.5
GM 3.709	7 0.5	7 ().5	7 1.5	7 1.5	7 0.5	7 0.5

注)下2段の各数値を200倍した値が ϵρs

(センチポアズ) 値である。

爽験例Ⅲ

前例と同様にしてL-システイン塩酸塩(L-HSCH₂CH(NH₂)COOH) の各添加量における粘 医値を測定した。

結果

しーシステイン (収)	455	200	100	60	30
GM + AsA 3.709 4559	5 9.0	58.0	4 9.5	5 2.0	5 4.0
GM 3.70%	7 0.5	7 1.0	7 6.0	7 1.0	7 0.0

注) 下 2 段の各数値を 2 0 0 倍 した値が c p s 値である。

上記の両実験の結果より、更硫酸ソーダの場合は主薬に対し0.05~2.0重量すの割合いの添加でピタミンCと共存するグルコマンナンの粘度低下はほぼ完全に抑制され、Lーシステインの場合は0.7~11重量すの割合の添加でグルコマンナンの粘度低下が抑制されることが実証された。

(7)

突施例 2

(特許出願人 チョダ薬品株式会社)(代理人 弁理士 特谷 安)

なお、 亜硫酸ソーダと L ーシステインの併用派 加も粘度低下抑制に有効であることが実証された。

さらに、上記実験例 『および 『の実験前と実験 後の L ー アスコルビン酸の含量を第十改正日本薬 局方のアスコルビン酸散定量法に基づいて測定し た結果はいずれも 1 重量を程度の目減りであって 、グルコマンナンの粘度低下の抑制にピタミン C は関与せず、もっぱら添加剤により抑制されるこ とも実証されている。

以下に本発明の実施例(製剤例)を若干あげる が、本発明はこれに限定されるものではない。

实施例 1

グルコマンナン500 NKに対して、60 ガショ糖水溶液50 部を加えてよく攪拌した後、70 Cで1時間送風乾燥し、20メッン能で整粒する。との顆粒に結晶セルロース100部、Lーアスコルビン酸62部、亜硫酸ソーダ・7水塩1.2 部その他に滑沢剤を加えよく混合した後、常法により直径15㎜、血量1.09の錠剤に圧縮成型する。

(8)